

November / Dezember 2023

Ein Piemontesisches Geschichtchen vom Tuber magnatum pico




Menu ohne Trüffel 92.-

Weisser Trüffel nach Ihrem Wunsch pro Gramm + 9.-

Preise in Schweizer-Franken (inkl. 7,7 % MwSt.)



Piemont-Wein-Begleitung
nur Tischweise pro Person 43.-

*** je 1 Glas pro Sorte 

Rossj Bass Langhe Chardonnay GAJA	2021		75cl	125.00
Roero Arneis Trinita BIO Malvira			75cl	49.00
*** Arneis Blange'- Langhe Ceretto	1dl	7.50	75cl	52.00
*** Langhe TREUVE AziendaMalvira	1dl	7.50	75cl	52.00
<i>60% Chardonnay, 20% Sauvignon, 20% Arneis</i>				
*** Barbera D'Asti DOCG Michele Chiarlo	2021	1dl	8.50	75cl 58.00
*** Barbaresco Bric Turot Prunotto	100% Nebbiolo	1dl	15.00	75cl 98.00
*** Barolo Audace Roberto Sarotto DOCG		1dl	11.00	75cl 77.00
Nebbiolo Langhe 100% Nebbiolo Malvira			75cl	58.00
Sito Moresco G A J A			75cl	98.00
<i>35 % Nebbiolo, 35 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon</i>				
Barolo Dagromis GAJA	2014		75cl	165.00
Barolo Brunate Ceretto 97/100 Parker	2016		75cl	165.00
Barbera d'Asti Bricco dell' Uccellone	2019		75cl	86.00
Barbera d'Asti AI SUMA	2019		75cl	125.00
Moscato Saracco Trauben Moscato (süss)		1dl	7.00	75cl 49.00

Preise in Schweizer-Franken (inkl. 7,7 % MwSt.)

Piemont - Menu 2023

Stuzzichini

*

Gianduja, Zucca e Castagne ein
Hauch Haselnuss-Schoggi, Kürbis, Marroni

*

Patata blu, Pera, Insalata di Carne Cruda Kartoffel,
Birne, Kalbs-Tartar

*

Uova crema di Parmigiano

Ei, Spinat, Parmesan

*

Tagliarini

*

Cavolfiore-Porcini-Otto

Steinpilz-Blumenkohl

*

Filetto di Vitello, Verdura

Kalbsfilet, Gemüse

*

Cioccolato bianco, Mela, Cotogna

Weisse Schoggi, Apfel, Quitte

*

Dieses Menü ist leider nicht Lactose / Gluten frei erhältlich

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Brot-Piu Muttenz, CH-Fleisch: Mathys Domach

